STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our brand websites at ...

www.whirlpool.com
www.estateappliances.com
www.magicchef.com
www.roperappliances.com
www.amana.com

CUISINIÈRE À GAZ À NETTOYAGE STANDARD

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à

www.whirlpool.ca
www.estateappliances.com
www.magicchef.com
www.roperappliances.ca
www.amanacanada.ca

To the installer: Please leave this instruction book with the range.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel d'instructions avec la cuisinière.
Pour le consommateur : lire ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.

W10330186A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.





Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket

Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

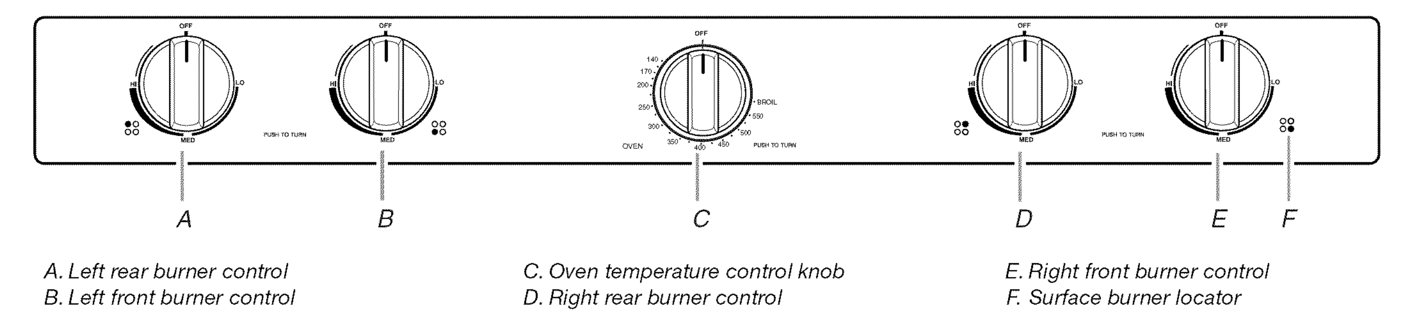
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

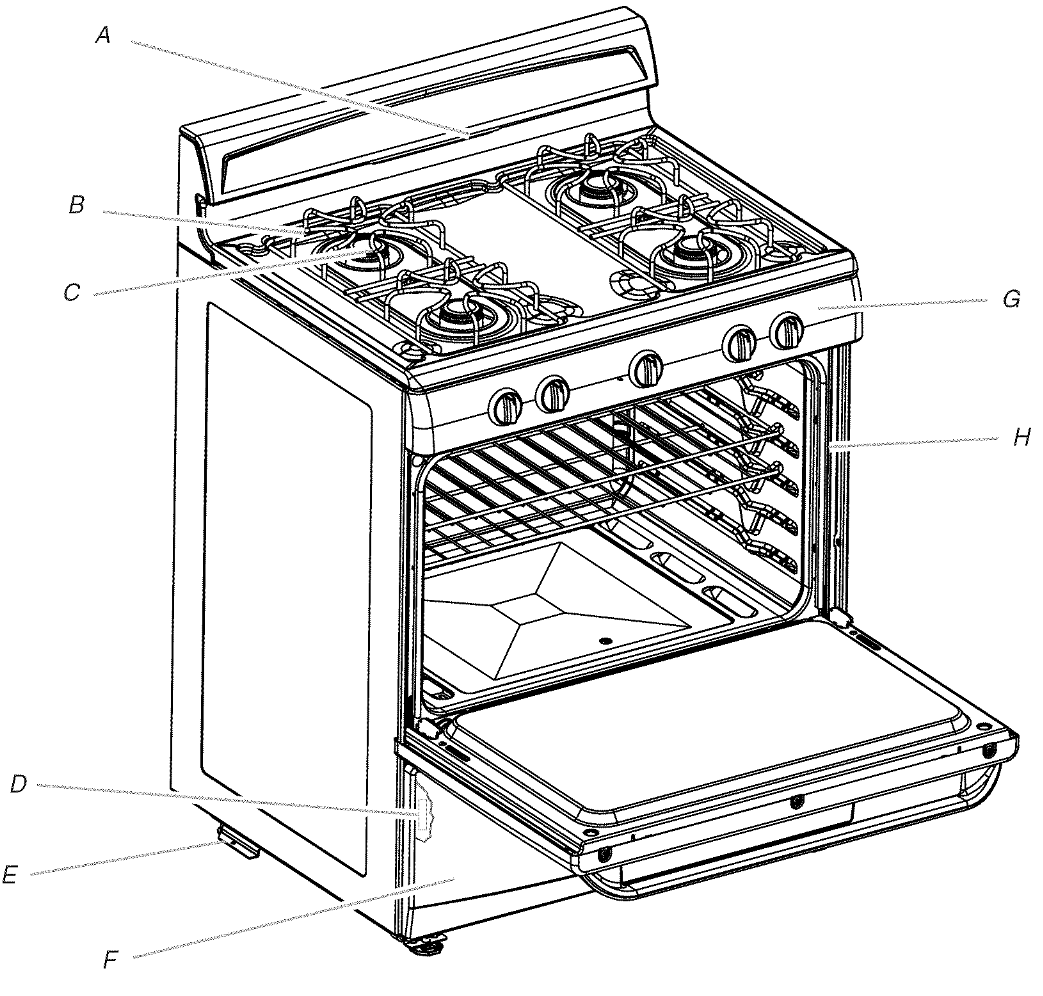
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



A. Left rear burner control
B. Left front burner control
C. Oven temperature control knob
D. Right rear burner control
E. Right front burner control
F. Surface burner locator

Range



A. Oven vent
B. Surface burner grates
C. Surface burners
D. Model and serial number plate (behind left side of broiler door)
E. Anti-tip bracket
F. Broiler door
G. Control panel
H. Door gasket

COOKTOP USE

Cooktop/Oven Temperature Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to HI.
2. Turn knob to anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.
3. To turn off surface burners, turn knobs clockwise to the "Off" position.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED (Medium)	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	■ Keep food warm. ■ Simmer.

To Set Oven Temperature:

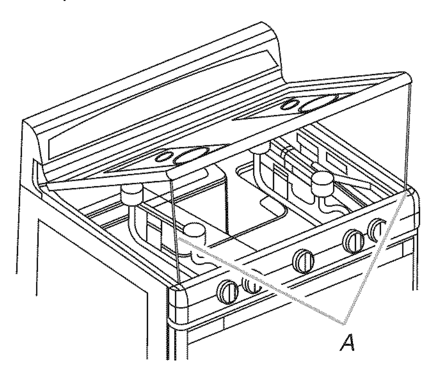
Push in and turn oven control knob to desired temperature setting.

Pilot Lights

To Light Standing Pilot Lights:

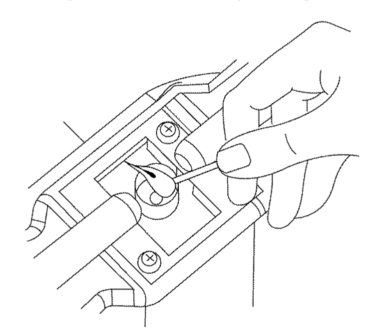
Before using the range, the standing pilots must be lit. They will stay lit after turning off the burners.

1. Make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool.
2. Remove surface grates from the cooktop.
3. Lift the cooktop by both front corners until the side support rods lock into place.



A. Support rods

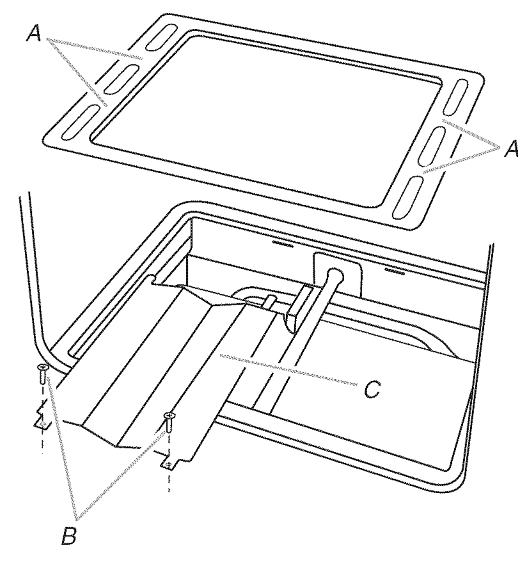
4. Using a match, light both burner pilot lights.



5. Push back on the side support rods and slowly lower the cooktop until it snaps into place.
6. Push in and turn each surface burner control knob to the "HI" position. The flame should light within 4 seconds.
7. If surface burners do not ignite, repeat steps 3 to 6.
8. Replace cooktop grates.

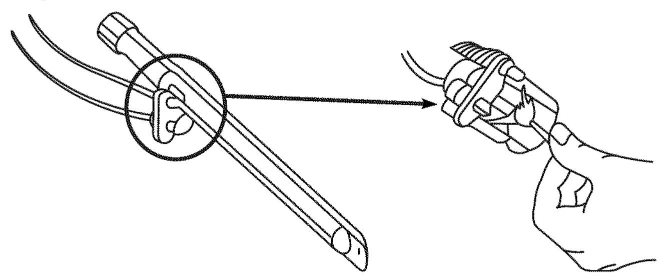
To Light Oven Pilot Light:

1. Make sure all controls are off and the oven is cool.
2. Open the oven door to remove oven racks and the oven bottom tray.
3. Remove the fasteners holding the flame spreader. Lift and pull out the flame spreader.



A. Oven bottom tray
B. Fasteners
C. Flame spreader

4. Locate the pilot light on the left-hand side of the oven burner.
5. Push in oven control knob and hold, then ignite the oven pilot light with a match.



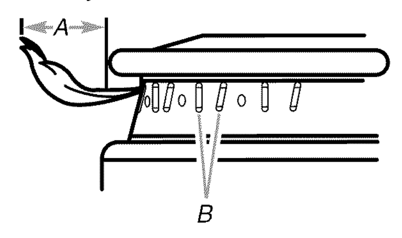
6. Hold the oven control knob in for 10 seconds to make sure the pilot will remain lit.
7. If the oven pilot light turns off after releasing the knob, repeat steps 5 and 6.
8. Replace the flame spreader, oven bottom tray, and racks.

NOTE: The pilot light will stay lit after turning off the oven. The oven burner should turn on the next time a temperature is selected on the oven control knob. If the oven burner does not turn on, repeat previous steps for lighting oven pilot light.

Surface Burners

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown below. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

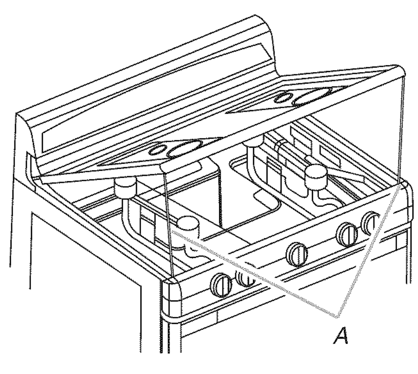


A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

To Clean:

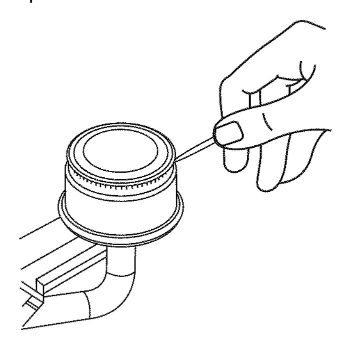
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Close the manual shutoff valve.
2. Remove the surface burner grates.
3. Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



A. Support rods

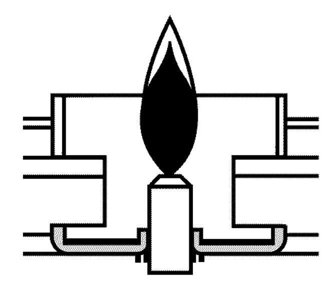
4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



5. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
6. Slowly lower the cooktop into place.
7. Open the manual shutoff valve.
8. Ignite pilot lights.
9. Replace surface grates.

Surface Pilots

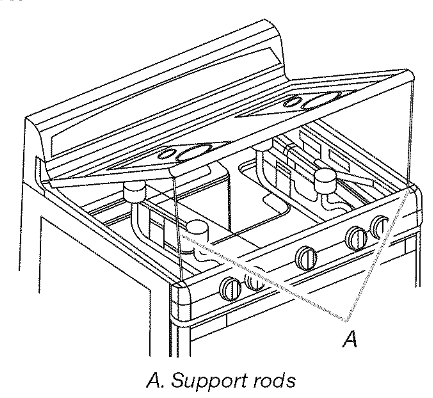
Check for pilot flames occasionally, for proper size and shape as shown below. A good flame is blue in color, and can sometimes have a yellow tip, which is normal. Do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the pilot hole.



To Clean:

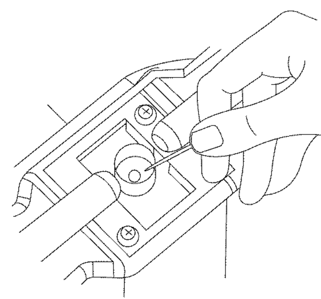
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Close the manual shutoff valve.
2. Remove the surface burner grates.
3. Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



A. Support rods

4. Clean clogged pilot holes with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



5. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
6. Slowly lower the cooktop into place.
7. Open the manual shutoff valve.
8. Ignite pilot lights.
9. Replace surface grates.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

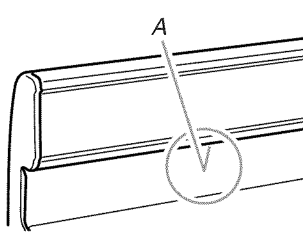
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

IMPORTANT: To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware directly on the oven door or the oven bottom.

Before baking and roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

To Bake or Roast:

1. Push in and turn the oven control knob to the desired temperature setting.
2. Place food in oven.

   The oven burner will cycle on and off to keep the oven temperature at the setting.
3. Check food for doneness at minimum time in recipe. Cook longer if necessary.
4. Push in and turn oven control knob to OFF when finished.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. The broiler pan and grid slide out for easy access. Always broil with the broiler and oven doors closed.

- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Do not preheat broiler before use. Completely close broiler door during broiling.
- It is possible to broil longer cooking foods such as chicken pieces at a lower temperature to avoid overbrowning. Turn the knob to 400°F or 450°F, rather than Broil, for low temperature broiling.
- Do not use broiler cavity for storage.
- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help avert spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avert curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

1. Open the broiler door and take out the broiler pan and grid.
2. Place food on the grid so grease can drain down into the lower part of the broiler pan.
3. Place the pan on the broiler rack and close the broiler door.
4. Push in and turn the oven control knob to broiler position. The temperature can be lowered at any time during the broiling by turning the oven control knob to the desired temperature.
5. Push in and turn oven control knob to OFF position when finished.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME (in minutes) SIDE 1	SIDE 2
Chicken		
bone-in pieces,	15-17	15-17
boneless breasts	11-13	11-13
Fish Fillets		
½-¾" (1.25-1.8 cm) thick	7-8	3-4
Frankfurters	5-6	2-3
Ground meat patties*		
¾" (1.8 cm) thick, well-done*	11-13	6-7
Ham slice, precooked		
½" (1.25 cm) thick	6-8	3-4
Lamb chops		
1" (2.5 cm) thick	14-17	8-9
Pork chops		
1" (2.5 cm) thick	19-21	9-10
Steak		
1" (2.5 cm) thick, medium rare,	10-12	5-6
medium	12-14	6-7
well-done	16-17	8-9

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

RANGE CARE

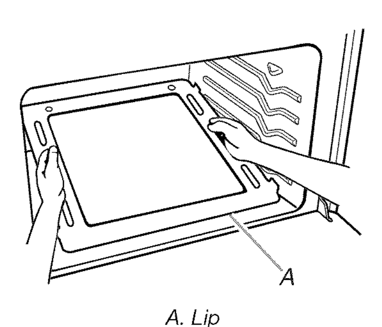
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.

   The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the steps above.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
  See "Assistance or Service" section to order.

SURFACE BURNERS

See "Surface Burners" section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See the "Oven Door" section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Cleaning Method:

Wash in warm soapy water. (It is not recommended to wash the chrome grid in a dishwasher.)

A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, then gently scrub with a plastic scrubber.

Porcelain enamel only

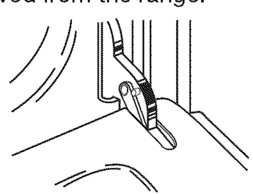
- Warm soapy water or dishwasher
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

Oven Door

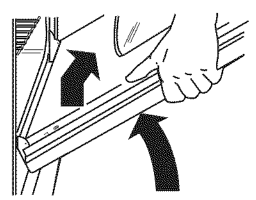
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open the oven door. Insert hinge pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.



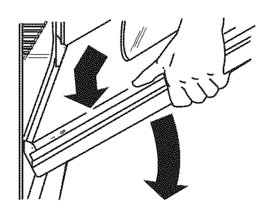
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



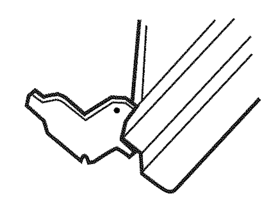
3. Pull door straight up, then toward you. Do not remove hinge pins until the door is replaced on the range.

To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and remove the hinge pins. Save hinge pins for future use.
5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
  See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  See "Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See "Surface Burners" section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations:

Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
  Use cookware with a flat bottom. See "Cookware" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is this the first time the oven has been used?**
  Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the oven temperature control knob set correctly?**
  See "Cooktop/Oven Temperature Controls" section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
  Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop/Oven Temperature Controls" section.

Baking results not what expected

- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 10° F to 30°F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase temperature 25°F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Peeking into the oven while cooking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
  Contact a designated service technician to replace it.
- **Is the oven pilot light lit?**
  See "Pilot Lights" section.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory-authorized replacement parts. These replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new appliance.

To locate factory-authorized replacement parts in your area, call us or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call the Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Our service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the authorized service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call our Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

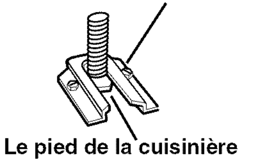
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

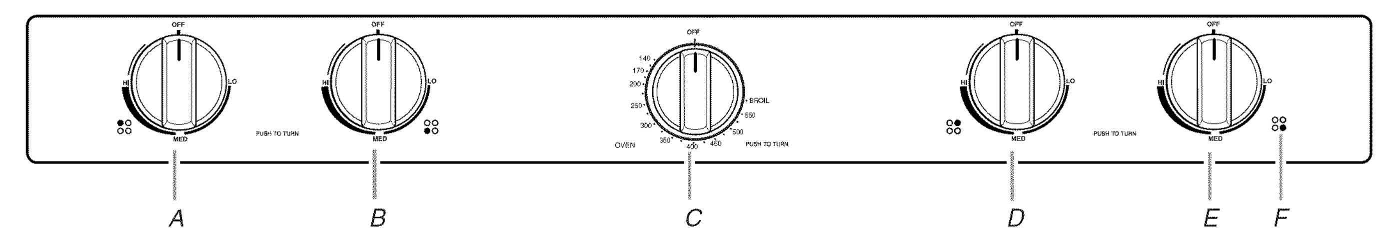
- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

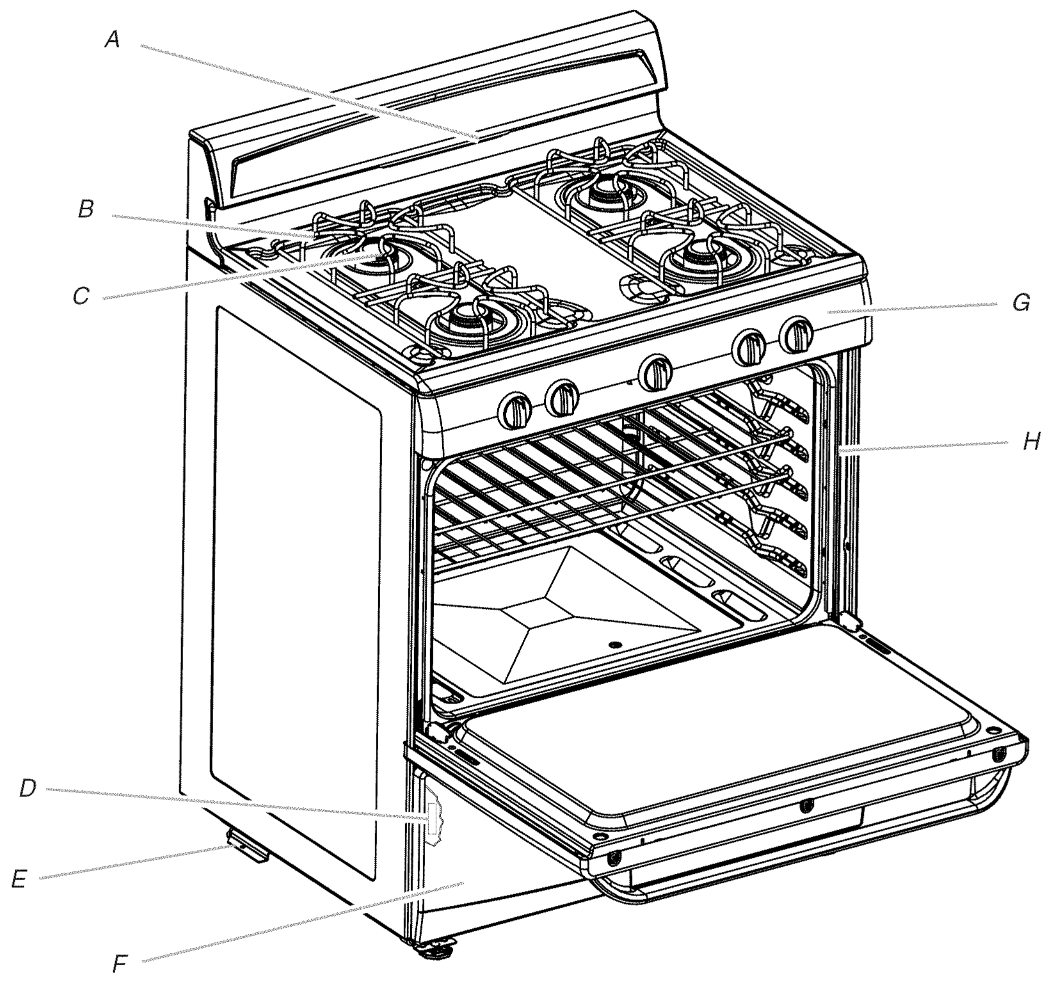
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des pièces et caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableau de commande



A. Commande du brûleur arrière gauche
B. Commande de brûleur avant gauche
C. Bouton de commande de température du four
D. Commande de brûleur arrière droit
E. Commande de brûleur avant droit
F. Repère du brûleur de surface

Cuisinière



A. Évent du four
B. Grilles de brûleurs de surface
C. Brûleurs de surface
D. Plaque signalétique (derrière le côté gauche de la porte du gril)
E. Bride antibasculement
F. Porte du gril
G. Tableau de commande
H. Joint d'étanchéité de la porte

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de température de la table de cuisson et du four

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage de la température des brûleurs :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO (élevé et bas). Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.
3. Pour éteindre les brûleurs de surface, tourner les boutons dans le sens horaire à la position "Off" (arrêt).

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.
MED (moyen)	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
LO (faible)	■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire mijoter à feu doux.

Réglage de la température du four :

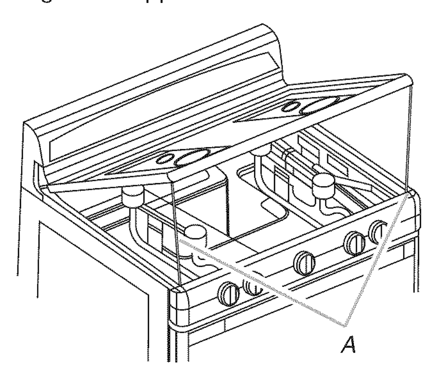
Pousser et tourner le bouton de commande au réglage de température désiré.

Témoins de veilleuses

Pour allumer les témoins de veilleuse :

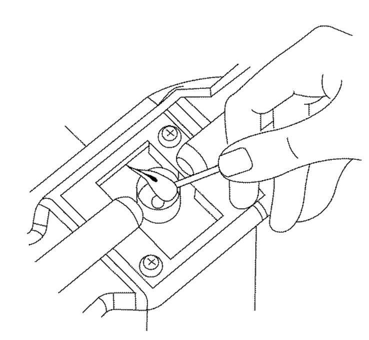
Avant d'utiliser la cuisinière, les veilleuses doivent être allumées. Elles restent allumées une fois les brûleurs éteints.

1. S'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont froids.
2. Retirer les grilles de surface de la table de cuisson.
3. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que les tiges de supports latérales s'emboîtent.



A. Tiges de supports

4. Avec une allumette, allumer les deux témoins de veilleuses de brûleurs.

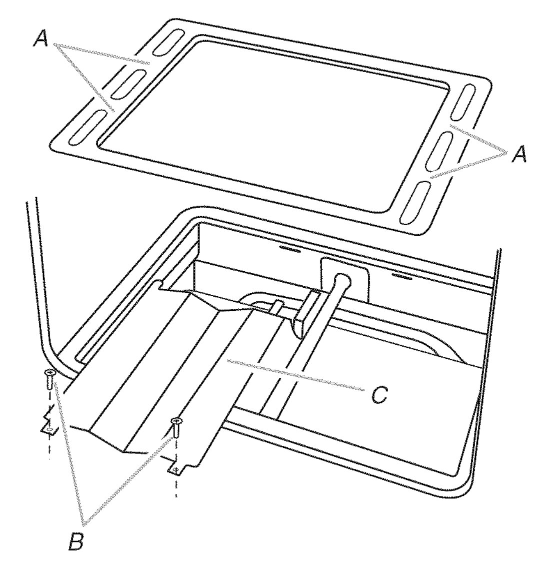


5. Repousser les tiges de supports latérales vers l'arrière et abaisser lentement la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.
6. Enfoncer et tourner chaque bouton de commande de brûleur de surface à la position "HI" (élevé). Les flammes doivent s'allumer sur le brûleur en moins de 4 secondes.
7. Si les brûleurs de surface ne s'allument pas, répéter les étapes 3 à 6.
8. Réinstaller les grilles de la table de cuisson.

Pour allumer le témoin de veilleuse du four :

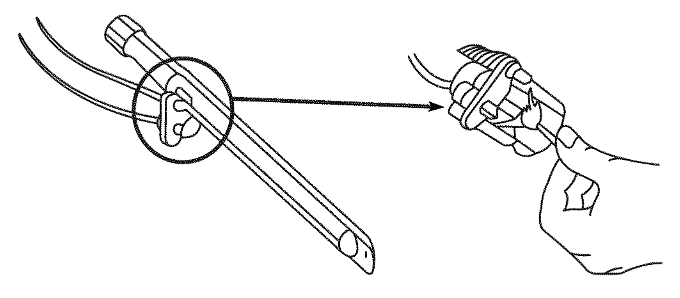
1. S'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid.
2. Ouvrir la porte du four pour retirer les grilles et la plaque du fond du four.

3. Retirer les attaches soutenant le répartiteur de flammes. Soulever le répartiteur de flammes pour le dégager.



A. Plaque du fond du four
B. Attaches
C. Répartiteur de flammes

4. Localiser le témoin de veilleuse sur le côté gauche du brûleur du four.
5. Enfoncer le bouton de commande du four et le tenir enfoncé puis allumer le témoin de veilleuse avec une allumette.



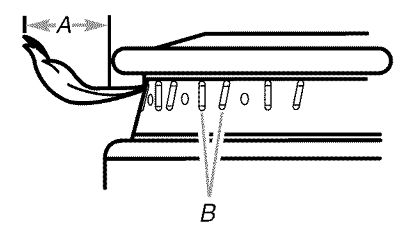
6. Tenir le bouton de commande du four enfoncé pendant 10 secondes pour que la veilleuse reste allumée.
7. Si le témoin de veilleuse s'éteint après que l'on ait relâché le bouton, répéter les étapes 5 et 6.
8. Réinstaller le répartiteur de flammes, la plaque du fond du four et les grilles.

REMARQUE : Le témoin de veilleuse reste allumé une fois le four éteint. Le brûleur du four doit s'allumer la prochaine fois que l'on sélectionne une température sur le bouton de commande du four. Si le brûleur du four ne s'allume pas, répéter les étapes précédentes pour l'allumage du témoin de veilleuse du four.

Brûleurs de surface

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessous. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

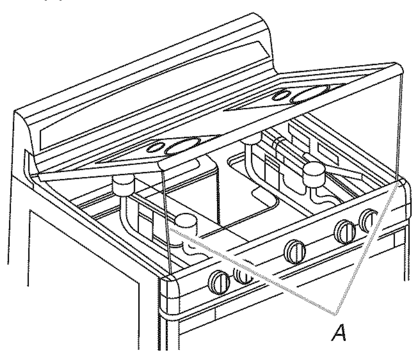


A. 1 à 1½" (25 à 38 mm)
B. Orifices de brûleur

Nettoyage :

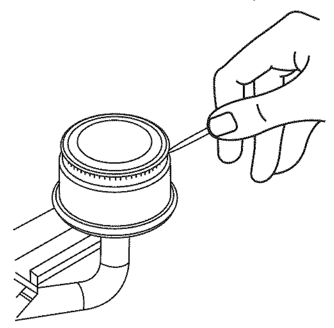
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
2. Enlever les grilles des brûleurs de surface.
3. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que les supports s'emboîtent.



A. Tiges de supports

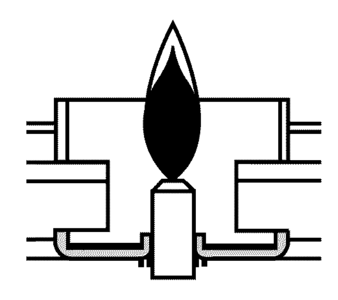
4. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



5. Soulever la table de cuisson par les côtés tout en appuyant vers l'arrière sur les tiges de supports pour les désengager.
6. Abaisser lentement la table de cuisson en place.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel.
8. Allumer les témoins de veilleuse.
9. Réinstaller les grilles de surface.

Veilleuses de surface

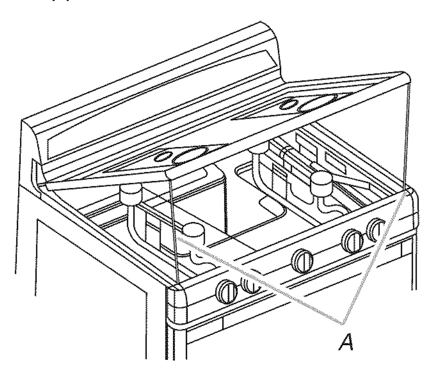
Examiner occasionnellement les flammes des veilleuses pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessous. Une bonne flamme doit être bleue et peut parfois comporter une pointe jaune, ce qui est normal. Ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans le trou de la veilleuse.



Nettoyage :

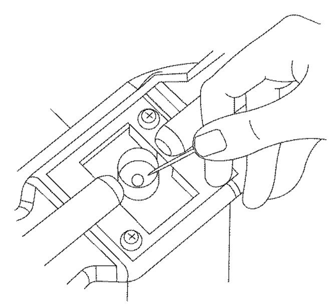
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
2. Enlever les grilles des brûleurs de surface.
3. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que les supports s'emboîtent.



A. Tiges de supports

4. Nettoyer les orifices de veilleuses obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



5. Soulever la table de cuisson par les côtés tout en appuyant vers l'arrière sur les tiges de supports pour les désengager.
6. Abaisser lentement la table de cuisson en place.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel.
8. Allumer les témoins de veilleuse.
9. Réinstaller les grilles de surface.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rêches peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Sur ces modèles avec évents au bas du four, ne pas bloquer ou recouvrir les évents du bas du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour le meilleur rendement, faire cuire sur une seule grille. Placer la grille de sorte que le dessus de l'aliment soit au centre du four. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

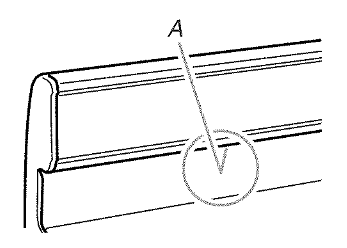
NOMBRE D'USTEN-SILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson au four ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au revêtement intérieur, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Pousser et tourner le bouton de commande du four au réglage de température désiré.
2. Placer les aliments dans le four.

   Le brûleur du four fonctionne par intermittence pour maintenir la température du four au réglage sélectionné.
3. Contrôler le degré de cuisson à l'heure minimale indiquée dans la recette. Prolonger la cuisson si nécessaire.
4. Pousser et tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Cuisson au gril

GRIL

Le gril est situé au-dessous de la porte du four. La lèchefrite et sa grille glissent vers l'extérieur pour un accès facile. Toujours faire griller avec les portes du gril et du four fermées.

- Pour éviter d'endommager le gril, ne pas marcher sur la porte du gril ou appliquer une pression dessus pendant qu'elle est ouverte.
- Ne pas préchauffer le gril avant l'utilisation. Fermer complètement la porte pendant la cuisson au gril.
- Il est possible de faire cuire au gril à température inférieure des aliments qui nécessitent une cuisson plus longue tels les morceaux de poulet, afin d'éviter un brunissement excessif. Pour une cuisson au gril à basse température, tourner le bouton à 400°F ou 450°F, plutôt que lancer une cuisson au gril.
- Ne pas utiliser la cavité du gril pour remisage.
- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher les aliments de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

1. Ouvrir la porte du gril et sortir la lèchefrite et sa grille.
2. Placer la lèchefrite et sa grille de manière à ce que la graisse puisse s'écouler dans la partie inférieure de la lèchefrite.
3. Ensuite placer la lèchefrite sur la grille du gril et fermer la porte du gril.
4. Pousser et tourner le bouton de commande du four à la position gril. La température peut être réduite à tout moment durant la cuisson au gril en tournant le bouton de commande du four à la température souhaitée.
5. Pousser et tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir des résultats optimaux, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes) CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Poulet		
morceaux avec os,	15-17	15-17
poitrines désossées	11-13	11-13
Filets de poisson		
½-¾" (1,25 à 1,8 cm) d'épaisseur	7-8	3-4
Saucisses de Francfort	5-6	2-3
Galettes de viande hachée*		
¾" (1,8 cm) d'épaisseur, bien cuites*	11-13	6-7
Tranche de jambon, précuit		
½" (1,25 cm) d'épaisseur	6-8	3-4
Côtelettes d'agneau		
1" (2,5 cm) d'épaisseur	14-17	8-9
Côtelettes de porc		
1" (2,5 cm) d'épaisseur	19-21	9-10
Bifteck		
1" (2,5 cm) d'épaisseur, saignant à point,	10-12	5-6
à point	12-14	6-7
bien cuit	16-17	8-9

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille du gril.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

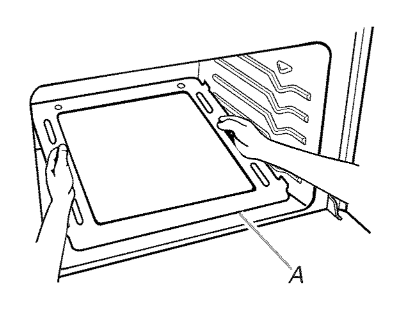
Enlèvement du panneau au fond du four

Le panneau au fond du four peut être enlevé pour le nettoyage standard du four.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est complètement froid.

Enlèvement :

1. Retirer les grilles du four.
2. Placer les doigts dans les fentes dans le panneau inférieur.



A. Lèvre

3. Soulever l'arrière du panneau vers le haut et vers l'arrière.

   La lèvre à l'avant du panneau devrait se dégager du châssis avant de la cavité du four.
4. Soulever et sortir le panneau.

Réinstallation :

Suivre les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil est refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt (Off).

Ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Eau savonneuse et tiède ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section "Brûleurs de surface".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

Sur certains modèles, la porte du four peut être désinstallée. Voir d'abord la section "Porte du four".

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Laver dans une eau savonneuse tiède. (Il n'est pas recommandé de laver la grille chromée au lave-vaisselle.)

On peut utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et un ustensile de récurage en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour des cuvettes très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec un ustensile de récurage en plastique.

Émail vitrifié uniquement

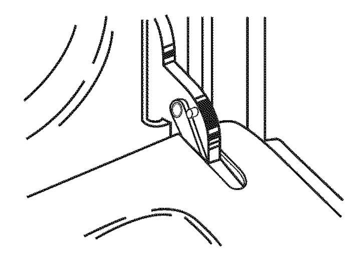
- Eau savonneuse tiède ou lave-vaisselle
- Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Porte du four

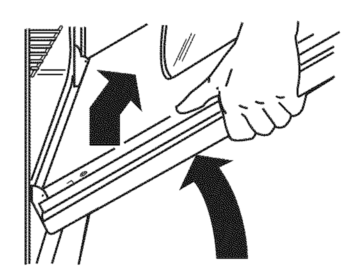
Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les chevilles incluses avec la cuisinière dans les deux appuis de charnières. Ne pas enlever les chevilles pendant que la porte est retirée de la cuisinière.



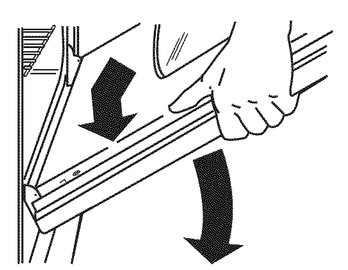
2. Saisir la porte sur les côtés avec les doigts sur le devant de la porte et les pouces sur la surface interne.



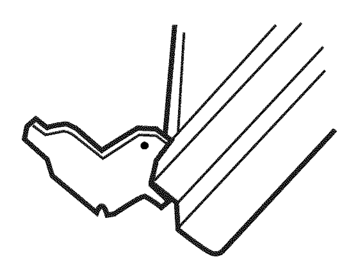
3. Soulever la porte tout droit vers soi. Ne pas enlever les chevilles tant que la porte n'est pas réinstallée.

Réinstallation :

1. Saisir la porte sur les côtés avec les doigts sur le devant de la porte et les pouces sur la surface interne.



2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque fente soit horizontal. Insérer la charnière de la porte dans les fentes.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Insérer la charnière inférieure de la porte, échancrure vers le bas, sur le bord avant du châssis.



4. Ouvrir la porte complètement et enlever les chevilles de charnière. Les conserver pour utilisation future.
5. Fermer la porte lentement pour assurer le dégagement du panneau latéral de la porte et le bon enclenchement de la charnière.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée**
  Voir les instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**
  Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
  Tourner n'importe quel bouton de brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section "Brûleurs de surface".

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils correctement positionnés?**
  Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Le mélange air/gaz est-il correct?**
  Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
  Le laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche ; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.

Ustensile de cuisson pas d'aplomb sur la table de cuisson

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à fond plat. Voir la section "Ustensiles de cuisson".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?**
  Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande de température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section "Commande de température de la table de cuisson/du four".
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée**
  Contacter un technicien de service désigné ou voir les instructions d'installation.

Le four émet un tic-tac sourd durant l'utilisation

- Ce bruit est normal et se produit lorsque le brûleur du four fonctionne par intermittence pour maintenir la température réglée.

Les flammes des brûleurs du four ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- **Le mélange air/gaz est-il correct?**
  Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Commande de température de la table de cuisson/du four".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Diminuer la température du four de 10° F à 30°F (5°C à 15°C).
- **Les bords des croûtes ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

Lenteur de la cuisson au four ou du rôtissage

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter la température de 25°F (15°C).
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  Lorsqu'on ouvre la porte pour vérifier la cuisson, de la chaleur s'échappe du four, ce qui peut retarder la cuisson.

Le brûleur du gril ne s'allume pas

- **Le système d'allumage est-il brisé?**
  Contacter un technicien de service désigné pour le remplacer.
- **Le témoin de veilleuse du four est-il allumé?**
  Voir la section "Témoins de veilleuse".

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, vous devez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces d'origine autorisées par l'usine. Les pièces de rechange conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil.

Pour localiser des pièces d'origine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.

Orientation vers des concessionnaires, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par la compagnie sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour de l'aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10330186A

5/10
Printed in Mexico
Imprimé au Mexique